MUTTERTAGSGUGELHUPF

3.7 bei 3 Bewertungen

1 h 30 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Ein süßes Dankeschön geht immer...

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und Öl gut verrühren. Danach die restlichen Zutaten, außer die Himbeeren, hinzugeben und nochmals gut verrühren. Den Teig in die eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen und die Himbeeren in den Teig „eindrücken".

2. Anschließend den Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

3. Die Himbeerschokolade schmelzen, auf dem fertigen Gugelhupf verteilen und nach Wunsch verzieren.

Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

4	Eier
200 g	Zucker
160 g	Öl
160 g	Milch
350 g	Weizenmehl 700
15 g	Backpulver
10 g	Backkakao
12 Stk.	frische Himbeeren

ZUM EINFETTEN

20 g	weiche Butter/Backtrennspray
20 g	Brösel

FÜR DIE DEKORATION

100 g	Himbeer Kuvertüre
	Streusel